

DAFTAR PUSTAKA

- Adelina, F. Teti, A. Widyaningsih, D. W. Harijono. (2019) "Beras Tiruan Berbasis Ubi Kayu : Studi Kepustakaan," *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(1), hal. 11–24.
- Agusman, Apriani, S. N. K. dan Murdinah (2014) "Penggunaan Tepung Rumput Laut *Eucaema cottonii* pada Pembuatan Beras Analog dari Tepung Modified Cassava Flour (MOCAF)," *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 9(1), hal. 1–10. doi: 10.15578/jpbkp.v9i1.94.
- Anonim (2013) *Pengujian Organoleptik*, Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Ariani, M. dan Ashari (2003) "Arah, Kendala dan Pentingnya Diversifikasi Konsumsi Pangan di Indonesia," *Forum penelitian Agro Ekonomi*, 21(2), hal. 99–112. doi: 10.21082/fae.v21n2.2003.99-112.
- Aryani, D. (2019) "Keragaan Penawaran dan Permintaan Beras di Indonesia," in Siti Herlinda et al (ed.) *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2018*, hal. 287–297. Tersedia pada:
<http://www.conference.unsri.ac.id/index.php/lahansuboptimal/article/view/1228>.
- BPS Badan Pusat Statistik (2019a) *Konsumsi Kalori dan Protein Penduduk Indonesia dan Provinsi*, Katalog.
- BPS Badan Pusat Statistik (2019b) *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*, Katalog. doi: 10.32487/jst.v1i1.19.
- BSN Badan Standarisasi Nasional (2017) *SNI 6128 : 2015 Beras*.
- Budi, F. S. Hariyadi, E. Budijati, F. Syah (2013) "Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog," *Jurnal Pangan*, 22(3), hal. 263–274. doi: 10.1021/cm050787y.
- Engelen, A. (2018) "Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna Dan Sifat Sensori Pada Pembuatan Keripik Daun Kelor," *Journal of Agritech Science*, 2(1), hal. 1–9.
- Gultom, R. J., (2014). "Optimasi Proses Pragelatinisasi Dalam Percetakan Beras Analog Dengan Mesin Twin Roll Berdasarkan *Response Surface Methodology* (RSM). *Jurnal Pasca Panen*. 11, 67 - 79.

- Handayani, L. dan Nahrawi, M. K. (2018) “Bela negara melalui kampanye pangan lokal di media internet,” *Jurnal penelitian dan bela negara*, 8(2), hal. 79–94.
- Hardono, G. S. (2014) “Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal,” *Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(1), hal. 1–17. doi: 10.21082/akp.v12n1.2014.1-17.
- Hariyani , E. (2016) "Formulasi dan Penentuan Kondisi *Precooking* Pada Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Onggok Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) yang Dicitak Dengan Mesin *Twin Roll*. Tesis. Universitas Brawijaya. Malang
- Herawati, H. Kusnandar, F. Adawiyah, D R. Budijanto, F (2014) “Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan,” *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 33(3), hal. 87–94. doi: 10.21082/jp3.v33n3.2014.p87-94.
- Hutchings , J, B., (1999) "Food Colour and Appearance". Aspen Publisher : Maryland
- Kanetro, B. Pujimulyani, D. Luwihana, F. Sahrah, A. (2017) “Karakteristik Beras Analog Berindeks Glisemik Rendah dari Oyek dengan Penambahan Berbagai Jenis Kacang-Kacangan,” *Agritech*, 37(3), hal. 256. doi: 10.22146/agritech.31538.
- Kementrian Pertanian RI (2019) *Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, Buletin Konsumsi Pangan.*
- Loebis, E. H., Junaidi, L. dan Susanti, I. (2017) “Karakterisasi Mutu Dan Nilai Gizi Nasi Mocaf Dari Beras Analog,” *Biopropal Industri*, 8(1), hal. 33–46.
- Luna, P. (2015) “Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan,” *jurnal penelitian pascapanen pertanian*, 12(1), hal. 1–10.
- Munawaroh, H. (2019) “Kandungan Fe , Protein , Air , Lemak , Abu , Karbohidrat Dan Overall pada Beras Analog Uwi Ungu Kombinasi Umbi Bit dengan Konsentrasi yang Berbeda,” *Jurnal teknologi pangan*, 3(1), hal. 1–8.

- Noviasari, S. Herawati, H . Widowati. F. Priyanto A B (2015) “Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah,” *Jurnal Gizi dan Pangan*, 10(3), hal. 225–232. doi: 10.25182/jgp.2015.10.3.
- Presiden Republik Indonesia (2009) “Peraturan Presiden Republik Indonesia,” *PERPRES*, (22), hal. 1–2. doi: 10.18860/ling.v5i1.609.
- Pujiasmoto, B. (2019) “Potensi keanekaragaman Hayati dalam Mendukung Pencapaian Ketahanan dan Keamanan Pangan pada Revolusi Industri 4.0,” in *Seminar Nasional dan Rapat Pra-Loknas FKPTPI*, hal. 1–12.
- Putra, G. H. (2012) “Pembuatan Beras Analog Berbasis Tepung Pisang Groho (*Musa Acuminata*) dengan Bahan Pengikat Carboxymethyl Celulose (CMC),” *Jurnal*, 2(4), hal. 1–9.
- Riyanti, L. A. (2016) “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Kadar Amilosa dan Mutu Tanak Beras Analog Talas,” *Skripsi*, 23(45), hal. 5–24.
- Sahid, M. I. hafiz I., Khalisanni, K. dan Ayob, N. (2015) “Kaedah analisis tekstur produk makanan,” *Buletin teknologi MARDI*, 7, hal. 19–23.
- Sanguansri, L., M. Foster, P. Drew, N. Guirguis, I. Gould. (1993). Feasibility studies on processing tomato waste and dry tomato product. Report for The Australian Processing Tomato Research Council and The Horticultural Research and Development, Australian Food Industry Science, Werribee, Victoria
- Soekarto, T.S. (1985). "Penilaian Organoleptik". Bhratara Karya Aksara : Jakarta
- Subagio, A. Wiwik, W W. Y, Fahmi, F. (2008) *Prosedur Operasi Standar (POS) Produksi Mocal Berbasis Klaster*. Trenggalek: Kementerian Negara Riset dan Teknologi.
- Sumardiono, S. Pudjiastuti, I. Poerwoprajitno, A R. Suswandi, M S. (2014) “Physicochemical properties of analog rice from composite flour: Cassava, green bean and hanjeli,” *World Applied Sciences Journal*, 32(6), hal. 1140–1146. doi: 10.5829/idosi.wasj.2014.32.06.708.
- Sutrisno dan Edris, I. M. (2009) “Reaktualisasi diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal,” *Pangan*, 18(4), hal. 45–58.

- Swandari, T., P. Basunanda., A. Purwanto. (2016) "Penggunaan Alat Sensor Warna Untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan.
- Trustinah. Radjit, B S. Prasetyaswati, Harnowo, D. (2014) "Adopsi Varietas Unggul Kacang Hijau di Sentra Produksi," *Iptek Tanaman Pangan*, 9(1), hal. 24–38.
- Umanailo, M. C. B. (2019) "Consumption Diversification of Local Community," *Jurnal AGRISEP: Kajian Masalah Sosial Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, 18(1), hal. 61–74. doi: 10.31186/jagrisep.18.1.61-74.
- Wahjuningsih, S. B. dan Kunarto, B. (2013) "Pembuatan Tepung Mokal dengan Penambahan Biang Fermentasi Alami untuk Beras Analog," *Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 11(2), hal. 221–230.
- Widara, S. S. (2012) "Studi Pembuatan Beras Analog Dari Berbagai Sumber Karbohidrat Menggunakan Teknologi Hot Extrusion," *Skripsi*, hal. 1–37.
- Winarno, F. G. (1992). *Pangan : Gizi Teknologi dan Konsumsi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Yulifianti, R., Ginting, E. dan Utomo, J. S. (2012) "Tepung Kasava Modifikasi Sebagai Bahan Substitusi Terigu Mendukung Diversifikasi Pangan," *Buletin Palawija*, 0(23), hal. 1–12. doi: 10.21082/bulpalawija.v0n23.2012.p1-12.
- Yusuf (2014) "Pemanfaatan kacang hijau sebagai pangan fungsional mendukung diversifikasi pangan di nusa tenggara timur," *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, hal. 741–746.
- Yuwono, S. S. dan Zulfiah, A. A. (2015) "Formulasi Beras Analog Berbasis Tepung Mocaf dan Maizena dengan Penambahan CMC dan Tepung Ampas Tahu," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), hal. 1465–1472.